

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Formulasi F3 dengan perbandingan tepung biji nangka 35% dan tepung pisang raja 25% dinilai dapat memperbaiki kualitas MPASI yang dilihat dari peningkatan nilai gizi dan tekstur akhir biskuit. Maka dari itu, menurut penelitian ini menyimpulkan bahwa hasil temuan sudah mampu memenuhi persyaratan formulasi MPASI terbaik.
- Penggunaan tepung biji nangka 35% dan tepung pisang raja 25% dapat meningkatkan nilai gizi, kadar air (2,12%), abu (3,86%), lemak (34%), protein (0,76%), dan karbohidrat (59,27%).
- Formulasi tepung biji nangka 35% dan tepung pisang raja 25% menghasilkan biskuit bayi dengan tekstur *crumbly*, karena pada saat pengovenan kadar air akan berkurang menghasilkan hasil akhir yang renyah dan lumer dimulut pada saat dimakan.
- Penggunaan tepung biji nangka dan tepung pisang raja juga dapat menghasilkan tekstur biskuit yang kompak dan lebih *crumbly* dibandingkan kontrol, sehingga lebih mudah untuk dikonsumsi bayi usia 6-12 bulan.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghilangkan aroma dan rasa langu pada tepung biji nangka sehingga jumlah penambahan tepung biji nangka dapat digunakan lebih banyak dan nilai nutrisi lebih tinggi.